

# HOOVER



**NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION**  
*DES FOURS ENCASTRABLES* \_\_\_\_\_

**FR**

**Ovens**  
*USER INSTRUCTIONS* \_\_\_\_\_

**GB**

**Forni**  
*ISTRUZIONI PER L'USO* \_\_\_\_\_

**IT**

**SOMMAIRE****FR**

|                                                |          |
|------------------------------------------------|----------|
| <b>1. Instructions générales</b>               | <b>3</b> |
| 1.1 Déclaration de conformité                  | 3        |
| 1.2 Consignes de sécurité                      | 3        |
| 1.3 Recommandations                            | 3        |
| 1.4 Installation                               | 3        |
| 1.5 Raccordement électrique                    | 3        |
| <b>2. La technologie pro/exp'r</b>             | <b>4</b> |
| 2.1 Equipement du four                         | 4        |
| 2.2 Tournebroche                               | 4        |
| 2.3 LED VISION                                 | 4        |
| <b>3. Entretien général du four</b>            | <b>5</b> |
| <b>4. Assistance technique</b>                 | <b>5</b> |
| <b>5. Présentation du tableau de bord</b>      | <b>6</b> |
| 5.1 Conseils avant la première utilisation     | 7        |
| 5.2 Recommandations                            | 7        |
| 5.3 La programmation                           | 8        |
| 5.4 Quelques conseils de cuisson               | 8        |
| 5.5 Réglage du contraste du cadran d'affichage | 8        |
| <b>6. Pyrolyse</b>                             | <b>9</b> |
| <b>7. La sécurité enfant</b>                   | <b>9</b> |

**CONTENTS****GB**

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>1. General warnings</b>                   | <b>10</b> |
| 1.1 Declaration of compliance                | 10        |
| 1.2 Safety hints                             | 10        |
| 1.3 Recommendations                          | 10        |
| 1.4 Installation                             | 10        |
| 1.5 Electrical connection                    | 10        |
| <b>2. Pro/Exp'r technology</b>               | <b>11</b> |
| 2.1 Oven equipment                           | 11        |
| 2.2 Rotisserie                               | 11        |
| 2.3 LED VISION                               | 11        |
| <b>3. Cleaning the oven</b>                  | <b>12</b> |
| <b>4. Service centre</b>                     | <b>12</b> |
| <b>5. Description of the display</b>         | <b>13</b> |
| 5.1 Before using the oven for the first time | 14        |
| 5.2 How to use the oven                      | 14        |
| 5.3 The programming                          | 15        |
| 5.4 Cooking tips                             | 15        |
| 5.5 Adjusting the display contrast           | 15        |
| <b>6. Pyrolytic cycle</b>                    | <b>16</b> |
| <b>7. Child safety</b>                       | <b>16</b> |

**CONTENTS****IT**

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Avvertenze generali</b>                       | <b>17</b> |
| 1.1 Dichiarazione di conformità                     | 17        |
| 1.2 Suggerimenti sulla sicurezza                    | 17        |
| 1.3 Raccomandazioni                                 | 17        |
| 1.4 Installazione                                   | 17        |
| 1.5 Collegamenti elettrici                          | 17        |
| <b>2. Tecnologia Pro/Exp'r</b>                      | <b>18</b> |
| 2.1 Accessori del forno                             | 18        |
| 2.2 Girarrosto                                      | 18        |
| 2.3 LED VISION                                      | 18        |
| <b>3. Pulizia del forno</b>                         | <b>19</b> |
| <b>4. Risoluzione dei problemi</b>                  | <b>19</b> |
| <b>5. Descrizione del display</b>                   | <b>20</b> |
| 5.1 Prima di utilizzare il forno per la prima volta | 21        |
| 5.2 Utilizzo del forno                              | 21        |
| 5.3 Programmazione                                  | 22        |
| 5.4 Suggerimenti per la cottura                     | 22        |
| 5.5 Regolazione del contrasto del display           | 22        |
| <b>6. Ciclo pirolitico</b>                          | <b>23</b> |
| <b>7. Funzione di protezione</b>                    | <b>23</b> |

## 1. INSTRUCTIONS GENERALES

Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien. Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.

- Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet. Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de non respect des instructions fournies dans la notice.

Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.

**Noter le numéro de série pour tout contact avec le service après-vente**

**! NOTE: Les fonctions, propriétés et accessoires du four peuvent changer selon le modèle.**

### 1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la Dir. CEE 89/109.

**CE** Produit compatible avec les Directives Européennes 73/23/EEC et 89/336/EEC, remplacées par 2006/95/EC et 2004/108/EC, et les modifications successives.

### 1.2 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.

Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

Lorsque le four est en fonctionnement, la porte est particulièrement chaude, les éléments chauffants sont brûlants, nous recommandons donc la prudence. Eloigner les jeunes enfants.

L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.

- Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.

- Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.

- Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.

- Veillez à ne pas laisser les enfants en bas âge manipuler le four.

L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

• Le four que vous venez d'acquérir possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas vous ne pourrez apporter des modifications sur cet appareil.

• Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage du four.

• Ne pas stocker de produits inflammables dans le four; ils pourraient s'enflammer lors d'une mise en route involontaire du four.

• Ne pas s'appuyer et ne pas laisser les enfants s'asseoir sur la porte du four.

• Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

• Si votre four présente un défaut quelconque, ne pas le brancher ou le débrancher de l'alimentation générale et faire appel directement à un service technique agréé du constructeur.

• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

• Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

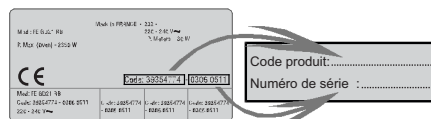
## 1.3 RECOMMANDATIONS

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four.

• Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

*Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.*

*Plaque signalétique*



Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de rallonger le temps de cuisson et de baisser la température.

• Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

## 1.4 INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée.

L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistant à de hautes températures 70°C.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail.

Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

## 1.5 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

• L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette exigence.

**Important:**

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident, ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon norme en vigueur dans le pays d'installation.

• L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropriés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

**Raccordement:** cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230V~ entre phases ou entre phase et neutre.

• Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié :

. la tension d'alimentation indiquée au compteur et,

. le réglage du disjoncteur.

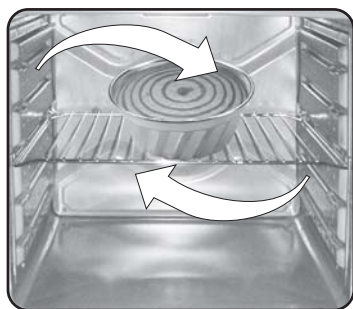
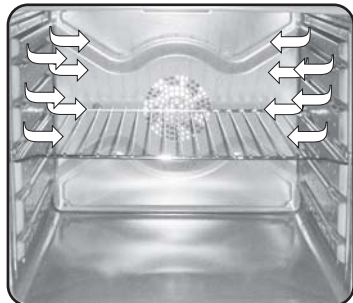
• Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

**NOTA:** ne pas oublier que l'appareil peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche.

**Câble d'alimentation:** si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

## 2. LA TECHNOLOGIE PRO/EXP'R (SELON LE MODELE)

La technologie et l'expérience de HOOVER ont permis d'adapter une caractéristique typique de la cuisine professionnelle au monde domestique. Le système de ventilation latérale "Multi-chaueur tournante" distribue un micro flux d'air chaud directement sur l'aliment, à faible vitesse, en l'enveloppant complètement. Cela favorise une cuisson plus douce, plus homogène, une faible perte d'humidité de l'aliment et des cuissons simultanées sur différents niveaux.



### 2.1 EQUIPEMENT DU FOUR (SELON LE MODELE)

Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge suivi d'un rinçage et d'un séchage.

**La grille simple sert de support aux moules et aux plats.**



**Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades.**



Ne jamais utiliser ce plat comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

**La pierre à pizza** pour une pizza plus croustillante, livrée selon modèle avec son support inox et la roulette à pizza.



Le plat à pâtisserie - on y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues. Il vous permettra de confectionner des fonds de tarte, génoise, etc...

Ne jamais placer cet accessoire sur la sole du four.

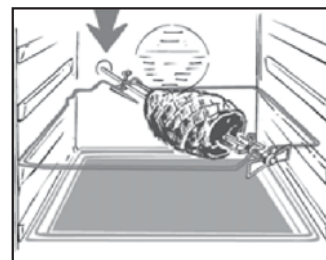


### 2.2 TOURNEBROCHE (SELON LE MODELE)

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons au tournebroche.

Les cuissons au tournebroche se font porte fermée.

Le gain d'énergie est de 90-95% par rapport au système traditionnel.



Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

### 2.3 LED VISION (SELON LE MODELE)

Ce système d'éclairage remplace les « ampoules » traditionnelles. 14 LED (pour les versions non-pyrolyse) ou 10 LED haute puissance (pour les versions pyrolyse) sont intégrés dans la contre porte du four. Celles-ci illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombres, sur plusieurs niveaux.

Le LED s'éteignent lors de l'ouverture de la porte (uniquement pour les fours à pyrolyse).

Les avantages :

- Visibilité optimale des plats
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse " -95" par rapport au système traditionnel d'éclairage du four

« les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825 1 : 1993 + A1 : 1997 + A2 : 2001 (équivalent à la norme EN 60825-1 : 1994 + A1 : 2002 + A2 : 2001 ) la puissance maximale lumineuse émise est 459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques ».



### 3. ENTRETIEN GENERAL DU FOUR

- Attendre le refroidissement du four, avant de réaliser une opération de nettoyage manuel.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer le four, l'émail serait irrémédiablement abîmé.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniaqués.
- Ne jamais tapisser les parois du four avec du papier aluminium.
- Pour nettoyer, ne pas utiliser ne nettoyeur à vapeur.

#### LES PARTIES VITREES

A la fin de chaque utilisation, essuyer avec un papier absorbant.

Si les projections sont trop importantes, nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

\*N'utiliser jamais de nettoyeurs abrasifs ou d'objets pointus car ils peuvent rayer la surface du verre et même provoquer des éclats de verre.

#### LE JOINT PORTE DE FOUR

Nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

#### LES ACCESSOIRES

Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Eviter les produits abrasifs.

#### LE PLAT RECOLTE-SAUCE

Après une grillade, retirer le plat récolte-sauce du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

#### ECLAIRAGE DU FOUR

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veuillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.



#### Caractéristiques de l'ampoule :

230 V~ - 25 W - Culot E 14 - Température 300°C Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de:

- Démonter le cache en verre en le dévissant,
- Dévisser l'ampoule,
- La remplacer par un modèle identique:  
Voir caractéristiques ci-dessus,
- Après remplacement de l'ampoule défectueuse, remonter le cache verre qui sert de protection en le revissant.

### 4. ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

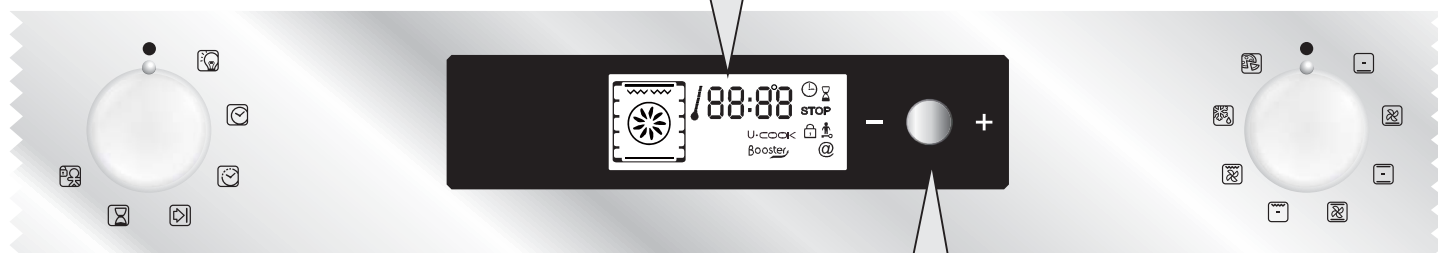
Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

## 5. PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD

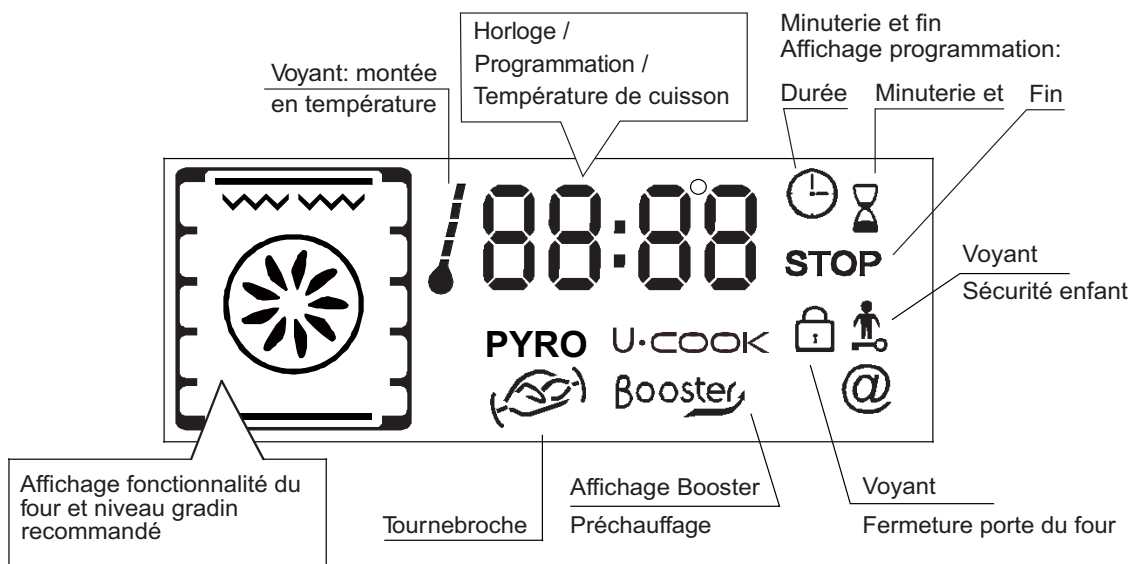
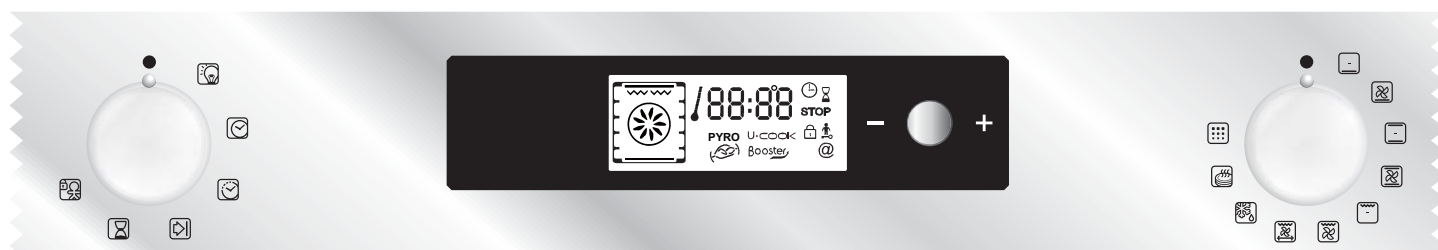
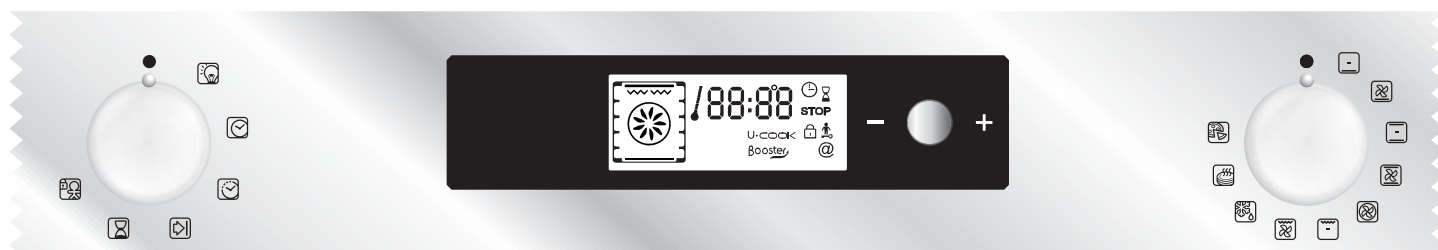
Cadran affichage:  
heure, programmation mode de cuisson, voyants,  
température fonction cuisson et positionnement du plat.



### TOUCHE DE REGLAGE - 0 + ET DE VALIDATION

**Ajustement des données:** température, programmation durée et heure de fin - Réglage possible en tournant la touche vers le "-" ou vers le "+"

**Validation des données:** appuyer sur la touche.



## 5.1 CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

• **UN PREMIER NETTOYAGE** doit être réalisé avant la première utilisation :

-passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil.

-nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher.

-faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

### • CE QU'IL FAUT SAVOIR

Toute modification doit être validée, en appuyant sur la touche centrale, touche centrale.

#### **Arrêt du four:**

il est possible qu'en cours de manipulation, une fausse manoeuvre intervienne.

Pour arrêter le four ... ramener la manette du sélecteur de fonction sur la position arrêt.

#### **La sécurité «enfant»:**

un verrouillage des commandes du four est possible en sélectionnant la sécurité enfant. Se reporter au chapitre "La programmation - La sécurité enfant".

#### **Turbine de refroidissement:**

elle protège et refroidit les commandes électroniques ainsi que le tableau de bord du four, elle se déclenche et s'arrête automatiquement même si le four est à l'arrêt.

#### **Eclairage du four:**

il reste allumé pendant toute la durée de fonctionnement et dès ouverture de la porte. S'allume en tournant la manette de programmation sur le symbole "Eclairage".

### • REGLAGE DE L'HEURE

A la mise sous tension ou après une coupure de courant, l'horloge du programmateur doit impérativement être ajustée.

Pour la mise à l'heure de l'horloge, procéder comme suit :

1-Tourner la manette du programmateur jusqu'au repère "Mise à l'heure":

2 - Ajuster avec la touche centrale, en tournant vers le "-", ou vers le "+".

3 - Ramener la manette du programmateur sur la position "•".



## 5.2 RECOMMANDATIONS

### • LE MODE MANUEL

Les modes de cuisson proposés en mode Manuel sont décrits dans le tableau ci-dessous. Une température pour chaque mode de cuisson est proposée, elle reste modifiable dans une plage pré-définie.

| Modes de fonction selon modèle de four     | Température pré-réglée °C | Température plage de pré-réglée °C | Fonction Booster* |
|--------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------|-------------------|
| Sole + Brasse                              | 210                       | 50-220                             | Booster           |
| Sole                                       | 160                       | 50-220                             | Booster           |
| Convection Naturelle                       | 220                       | 50-240                             |                   |
| Chaleur Brasse                             | 210                       | 50-230                             |                   |
| Chaleur Pulse                              | 180                       | 50-230                             |                   |
| Gril                                       | L2                        | L1-L3                              |                   |
| Turbo Gril                                 | 190                       | 50-200                             | Booster           |
| Turbo Broche                               | 240                       | 180-240                            | Booster           |
| Décongélation                              | 40                        | No                                 |                   |
| Etuve                                      | 60                        | No                                 |                   |
| Pizza                                      | 230                       | 230                                |                   |
| *Booster: montée rapide en température     |                           |                                    |                   |
| ** Le four doit avoir cette fonctionnalité |                           |                                    |                   |

1- Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le mode de cuisson nécessaire à la cuisson.

Les éléments chauffants fonctionnels pour le mode de cuisson choisi s'affichent.

2- En fonction du mode de cuisson enregistré, une température de consigne s'affiche, elle est modifiable dans une plage prédéfinie, voir tableau ci-dessus.

Pour la modifier tourner la touche centrale vers réglage de température et appuyer sur le même bouton pour valider.

... l'affichage de la température est fixe mais reste modifiable pendant toute la durée de la cuisson.

Le four démarre la cuisson et commence la montée en température.

Le voyant clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte. A la fin du préchauffage, un bip sonore retentit et le voyant devient fixe.

3-Il est possible de programmer une durée et une fin de cuisson, en positionnant la manette de programmation sur "durée" ou sur "heure de fin".

L'affichage de la durée ou l'heure de fin clignote. Avec la touche centrale modifier les enregistrements selon votre besoin et valider sur le programmateur

A la fin de cette modification, ne pas oublier de ramener la manette de programmation sur "Position Arrêt" pour valider la nouvelle programmation.

Pour plus de détails sur la programmation, se reporter au chapitre 5.3 PROGRAMMATION.

4- A la fin de la cuisson, ramener le sélecteur des fonctions sur "Position Arrêt". Le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

### • LES MODES DE CUISSON

- Toutes les cuissons sont réalisées porte fermée -



**SOLE BRASSEE** - Utilisation de la résistance de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cake, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur.



**SOLE** - Utilisation de la résistance de sole. Idéale pour la cuisson de crème caramel, flans, terrine, cuissons lentes, en cocotte (poulet, boeuf...).



**CONVECTION NATURELLE** - Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Cette fonction est idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages.



**CHALEUR BRASSEE** - Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte, et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Cette fonction est recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes.... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.



**CHALEUR PULSEE** - Utilisation simultanée de la résistance circulaire et de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. La définition de cette fonction est équivalente à celle de la chaleur brassée.



**GRIL** - Utilisation de la résistance de voûte uniquement. Un préchauffage de 5 minutes est nécessaire pour le rougissement de la résistance. C'est le succès assuré pour les grillades, les brochettes et pour les gratins.

Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Pour les viandes rouges et filets de poissons, ils peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous. Le récolte-sauce peut également être positionné sur une grille située sur le gradin inférieur.



**TURBO GRIL** - Utilisation de la résistance de voûte plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, de pièce entière telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.



**TOURNEBROTCHÉ VENTILE** - Utilisation de la résistance de voûte, de la turbine, et du tournebroche qui permet la rotation du mets à cuire. Le tournebroche est temporisé en mode programmation c'est-à-dire il continue de tourner cinq minutes après la fin de cuisson pour répartir les derniers rayonnements résiduels. Idéal pour retrouver toutes les saveurs de la rôtisserie à l'ancienne. On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.



**DECONGELATION** - Fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.

La température est pré-réglée à 40°C constants, aucun réglage n'est possible.



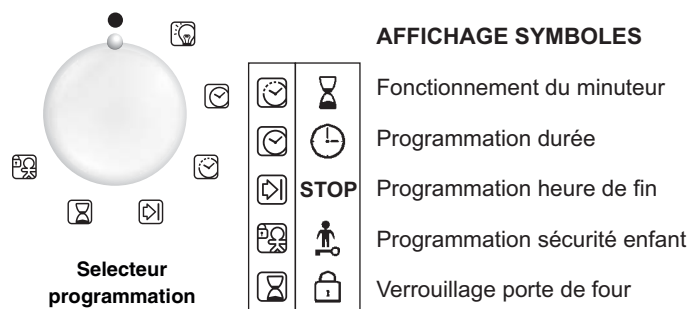
**LE MODE ETUVE** - Utilisation simultanée de la résistance de voûte et de sole plus la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéal pour maintenir un plat au chaud sans risque de surcuisson et pratique aussi pour chauffer les assiettes vides.

La température est pré-réglée à 60°C constants aucun réglage n'est possible.



**PIZZA** - La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel

## 5.3 LA PROGRAMMATION



### MINUTEUR :

son fonctionnement est indépendant du four et n'a aucune incidence sur les éléments chauffants. Il sert simplement d'aide-mémoire sonore.

- Tourner la manette sur la position Minuterie, le symbole Minuteur apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge 00 : 00.
- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires. Puis valider en appuyant sur cette même touche.
- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire. Puis valider en appuyant sur cette même touche.
- Ramener la manette du programmeur sur la position "•". Lorsque le temps est écoulé, l'affichage de la durée disparaît. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit et l'affichage du Minuteur clignote (pour écourter le temps, il suffit d'appuyer sur la touche centrale)...

### PROGRAMMATION D'UNE DUREE :

les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une durée est possible mais pas indispensable pour le fonctionnement du four.

- Programmer le four pour un mode de fonctionnement.
  - Tourner la manette sur la position Durée de cuisson, le symbole durée apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une durée pré-enregistrée pour les recettes, ou 00:00 pour les autres modes de fonctionnement du four.
  - Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires. Puis valider en appuyant sur cette même touche.
  - Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire. Puis valider en appuyant sur cette même touche.
  - Ramener la manette du programmeur sur "Position Arrêt" pour valider la nouvelle durée.
- Lorsque le temps est écoulé, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.
- Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "Position Arrêt", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

### PROGRAMMATION D'UNE HEURE DE FIN :

les différentes recettes sont pré-programmées avec une durée donc une heure de fin de cuisson. En Mode Manuel, Décongélation, Etuve, une programmation d'une heure de fin de cuisson est possible mais pas indispensable.

- Programmer le four pour un mode de fonctionnement (Mode Auto ou Mode de cuisson).
- Tourner la manette sur la position Fin de cuisson, le symbole STOP apparaît. Sur le cadran, s'affiche près de l'horloge une heure de fin pré-enregistrée pour les recettes, ou l'heure du moment pour les autres modes de fonctionnement du four.
- Ramener la manette du programmeur sur "Position Arrêt" pour valider la nouvelle heure de fin.
- Les minutes clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster les minutes nécessaires. Puis valider en appuyant sur cette même touche.
- Les heures clignotent, tourner la touche centrale pour ajuster l'heure nécessaire. Puis valider en appuyant sur cette même touche.

**Attention :** en départ différé, sur le cadran s'affiche l'heure de fin avec les symboles Durée et STOP, et reste seulement l'affichage de la recette pour le mode Recettes.

• Le four calcule automatiquement l'heure de départ (heure de fin moins la durée).

Lorsque l'heure de fin est atteinte, le four se coupe automatiquement. Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignotent.

• Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "Position Arrêt", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter.

## 5.4 QUELQUES CONSEILS DE CUISSON

Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson, car le sel favorise les projections de graisse, donc un encrassement rapide du four et des fumées importantes.

Les rôtis de viande blanche, porc, veau, agneau, les poissons peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de l'aliment à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu de l'aliment.

Un bon préchauffage est toujours à l'origine de la réussite d'une cuisson de viande rouge.

### POUR LES GRILLADES :

• avant d'enfourmer : sortir la viande du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant : elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse. Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Le mieux est d'utiliser un pinceau large et plat. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes (thym, etc.).

• **Pendant la cuisson :** ne jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retournez : leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Les viandes devront être retournées à mi-cuisson, exceptées avec le Tournebrotte qui se charge lui-même de la rotation du mets à cuire.

**Attention :** si votre four est enfumé, la température affichée est trop forte, pour y remédier, il faut réduire la température. Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir.

**POUR LES PATISSERIES :** éviter d'utiliser des moules brillants. Ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorment trop vite, recouvrez-les avec une feuille de papier sulfurisé, ou bien avec une feuille de papier aluminium.

**Attention :** utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au gâteau. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat. Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson : les soufflés, brioches, biscuits de Savoie, etc... retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit. Vous pouvez arrêter la cuisson. Si la lame ressort humide ou avec quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement la température pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

## 5.5 REGLAGE DU CONTRASTE DU CADRAN D'AFFICHAGE

Le contraste du cadran d'affichage peut être réglé à tout moment. Par défaut le niveau du contraste est "C5". Pour modifier ce réglage, suivre la procédure suivante :

• Positionner la manette de programmation sur "Eclairage" et le sélecteur des modes de cuisson sur "O". Appuyer sur la touche centrale pendant 3 secondes, alors le cadran affiche l'indication "CX" (X = niveau de contraste), tourner la touche centrale pour ajuster, réglage possible entre 1 et 9, puis valider en appuyant sur cette même touche pendant 3 secondes.

## 6. PYROLYSE



MODE PYROLYSE - le four prend en charge le nettoyage du four - Deux choix possibles ECO, SUPER

Le four est équipé d'un système de nettoyage par pyrolyse, c'est-à-dire par destruction à haute température des salissures. Cette opération se fait automatiquement au moyen du programmeur. Les fumées en résultant sont rendues "propres" par passage sur un pyrolyseur dont l'action commence dès la cuisson des aliments. A cause de la température élevée nécessaire à la pyrolyse, la porte du four est munie d'une sécurité qui permet son verrouillage pendant le cycle.

La Pyrolyse peut être stoppée à tout moment. Cependant, la porte ne s'ouvrira pas tant que le voyant Blocage de porte est affiché.

**NOTA :** Si une table de cuisson est installée au dessus du four, ne jamais utiliser la table pendant l'opération de pyrolyse dans le but d'éviter un échauffement excessif du tableau de bord du four.

**DEUX CYCLES DE PYROLYSE** sont pré-programmés.

• **PYRO ECO :** nettoyage du four moyennement sale. Fonctionnement pendant une durée de 65 minutes.

• **PYRO SUP :** nettoyage du four très sale. Fonctionnement pendant une durée de 90 minutes.

**Ne jamais utiliser des produits distribués dans le commerce avant de réaliser le nettoyage du four à pyrolyse !**

**Remarque :** un nettoyage enchaîné derrière une cuisson permet de bénéficier de la chaleur déjà emmagasinée dans le four d'où une économie d'énergie.

**Avant de réaliser une Pyrolyse**

- **Retirer du four les accessoires :** ils ne supporteraient pas sans dommage la température de pyrolyse.

- **Enlever les débordements importants ou gros déchets** dont la destruction demanderait un temps trop long. De plus, des résidus gras en quantité élevée sont en effet susceptibles de s'enflammer sous l'action de la chaleur intense que dégage la pyrolyse.

- Fermer la porte du four.

**Mise en route du cycle Pyrolyse**

1-Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur la position "PYROLYSE".

L'affichage en mode ECO clignote.

**Rappel :** ECO - cycle de 65 minutes four moyennement sale

SUP - cycle de 90 minutes four très sale

2- Tourner la touche centrale dans un sens ou dans l'autre pour choisir le cycle en fonction du degré de salissure : **ECO ou SUP.**

• Confirmation de votre choix dans 3 secondes.

Sur le cadran, s'affiche l'heure du moment et les voyants "Durée" et "Stop" apparaissent.

Au cours du cycle Pyrolyse, un cadenas apparaît sur le cadran pour vous avertir que la porte est bloquée et la turbine de refroidissement se met en fonctionnement.

Le voyant du thermomètre clignote tant que la température de consigne n'est pas atteinte et devient fixe.

*Le départ du cycle pyrolyse peut être différé en modifiant une heure de fin de cycle (d'où une économie d'énergie pour les tarifs heures creuses). Tourner la manette du programmeur sur la position heure de fin de cycle et programmer l'heure de fin souhaitée.*

**Lorsque le temps est écoulé,** le four se coupe automatiquement.

Pendant 15 secondes, un bip sonore retentit pour vous avertir et les symboles Durée et STOP clignent.

• Ramener la manette du sélecteur des fonctions sur "•", si cette dernière opération n'est pas réalisée les symboles Durée et STOP continueront de clignoter. Le symbole "PYRO" (Pyrolyse) disparaît ainsi que l'indication du mode Pyrolyse sélectionné.

Tant que le symbole du Cadenas est affiché, la porte ne peut s'ouvrir pour des raisons de sécurité car la température centre four est trop élevée.

La turbine de refroidissement ne s'arrête que lorsque la température pour les composants électroniques est raisonnable.

A la fin du cycle pyrolyse, le voyant de température clignote à nouveau et reste allumé même si le four est éteint. Il clignote pendant la descente de température et disparaît définitivement lorsqu'il atteint une température suffisamment basse.

La pyrolyse laisse sur les parois du four un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Attendre le refroidissement du four. Nettoyer l'enceinte du four pour les éliminer avec une éponge humide.

## 7. LA SECURITE ENFANT

Cette fonction est une sécurité essentielle surtout en présence de jeunes enfants. Elle évite que l'enfant puisse mettre en fonctionnement le four ou modifier les données programmées. Cette sécurité entraîne le verrouillage du tableau de bord à l'arrêt du four comme en cours d'utilisation (mode cuisson ou pyrolyse).

Deux niveaux de sécurité sont possibles :

**NIVEAU 1 :** Blocage des commandes Sélecteur modes de cuisson et Touche centrale

• Pour l'activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant

• Action : le sélecteur modes de cuisson et la touche centrale sont inactifs\*.

• Pour le désactiver : positionner le programmeur sur 0.

**NIVEAU 2 :** Blocage de toutes les commandes

• Pour l'activer : positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

• Action : toutes les commandes sont inactives\*.

• Pour le désactiver : procédure identique à celle de l'activation.

Positionner le programmeur sur sécurité enfant et maintenir la touche centrale appuyée pendant 3 secondes.

\*Nota : dans tous les cas, pour des raisons de sécurité, même lorsque les commandes sont verrouillées, le retour à zéro du sélecteur entraîne un arrêt du four.

## 1. GENERAL WARNINGS

Read the instructions carefully to make the most of your oven. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the oven, note its serial number in case you need to get help from the after-sales service.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it. Contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

**The company shall not be liable if the instructions provided in this document are not complied with.**

**! NOTE: Functions, properties and accessories of ovens which are mentioned in this manual, can be change depending on oven models.**

### 1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

### 1.2 SAFETY HINTS

- The oven must be used only for the purpose for which it was designed. It must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.

- All accessible parts and heating elements are hot during the functioning. Take care to not touch these elements.

- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.

- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.

- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.

- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

- If the cable is damaged it must be replaced promptly.

When replacing the cable, follow these instructions.

Remove the power cable and replace it with one of the H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians.

The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

- The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.

- Never use a steam or high-pressure spray to clean the oven.

- Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.

- Do not press on and do not let children sit on the oven door.

- Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

- This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

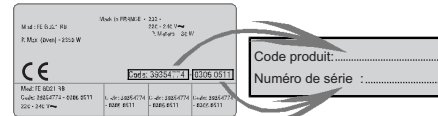
### 1.3 RECOMMENDATIONS

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

- Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

- In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smoky smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.

Identification plate



- In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high Temperatures.

### 1.4 INSTALLATION

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.

**The oven can be located high in a column or under a worktop.**

Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

### 1.5 ELECTRICAL CONNECTION

THE ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE CARRIED OUT BY AN APPROVED CONTRACTOR OR TECHNICIAN WITH SIMILAR QUALIFICATIONS.

The installation receiving the appliance must comply with the standard in force in the installation country.

The manufacturer does not accept any responsibility if this provision is not complied with.

Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker, in compliance with the installation country.

The installation must be protected by suitable fuses, and have wires with a large enough cross-section to supply the oven normally.

#### CONNECTION:

The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 230 V AC across the phases or across phase and neutral.

Connection must be carried out having first checked:

- the supply voltage indicated on the meter,

- the circuit-breaker setting.

The lead protection wire (green/yellow) connected to the earth terminal of the oven must be connected to the earth terminal of the installation.

#### Caution:

- Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.

- The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.

**NB:** Do not forget that the oven may require after-sales service.

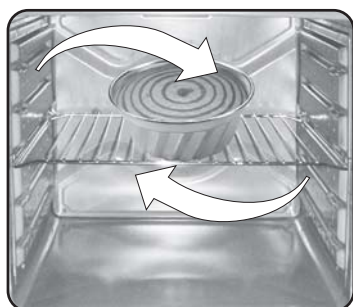
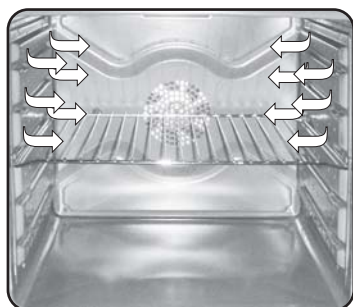
Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.

**Power supply cable:** If the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.

## 2. PRO/EXP'R TECHNOLOGY (ACCORDING TO MODEL)

Hoover's technology and experience have brought a feature typical of professional kitchens into the home. A Multijet lateral ventilation system emit microflows of hot air directly onto the food, at low speeds, enveloping it completely.

This enables uniform cooking, reduced loss of food moisture and simultaneous cooking on different levels.



### 2.1 OVEN EQUIPMENT (ACCORDING TO MODEL)

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

**The shelf can take moulds and dishes.**



**The drip tray catches the juices from grilled foods.**



Never use the drip tray as a roasting tray as fat deposits can be quickly spread throughout the oven, which produces excess smoke.

**The pizza stone** for a crisper pizza equipped according to the model with its stand and the pizza roller.



**The pastry tray** must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...

Never place the pastry tray directly on the oven bottom.

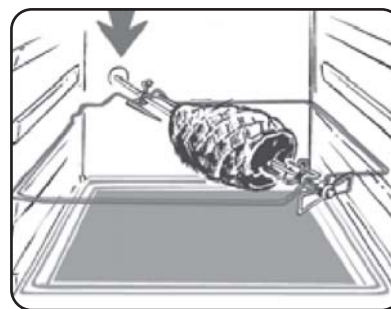


### 2.2 ROTISSERIE (ACCORDING TO MODEL)

No pre-heating is required for rotisserie cooking.

Cooking with the door closed.

The energy consumption is 90-95% less than traditional system.



When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

### 2.3 LED VISION (ACCORDING TO MODEL)

Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

LEDs switch-off during door opening (just for pyrolytic oven).

#### Advantages :

This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view

-Long life illumination

-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High

«Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted 459nm < 150uW.

Not observed directly with optical instruments. »



### 3. CLEANING THE OVEN

- Wait for the oven to cool down before doing any cleaning by hand.
- Never clean your oven with abrasive cleaners, wire wool or sharp objects, or the enamel may be damaged beyond repair.
- Only use soapy water or bleach (ammonia) cleaners.
- Never line the oven sides with aluminium foil.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.

#### GLASS PARTS

We recommend you wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse.

\*Never use abrasive cleaners or sharp objects as they can scratch the glass surface and even lead to glass shattering.

#### OVEN DOOR SEAL

If this gets dirty, clean the oven seal with a slightly damp sponge.

#### ACCESSORIES

Clean them with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry off. Avoid abrasive cleaners.

#### DRIP TRAY

After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid.

If residues remain attached, soak them off in water and detergent. It can also go in a dish washer or be cleaned with a commercial oven cleaner.

Never place a soiled drip tray in the oven.

#### OVEN LIGHTING

Disconnect the power supply from the oven before cleaning or replacing the lamp.

The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.



#### Bulb characteristics:

230 V AC - 25W- E 14 base Temperature 300°C to change a defective bulb, just:

- Unscrew the glass cover,
- Unscrew the bulb,
- Replace it with the same type: see characteristics above,
- After replacing the defective bulb, screw back the protective glass cover.

### 4. SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre.

#### If the oven is not working, we recommend that:

- Check that, if the oven is properly plugged into the power supply.

#### If the cause of the fault cannot be detected:

- Disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

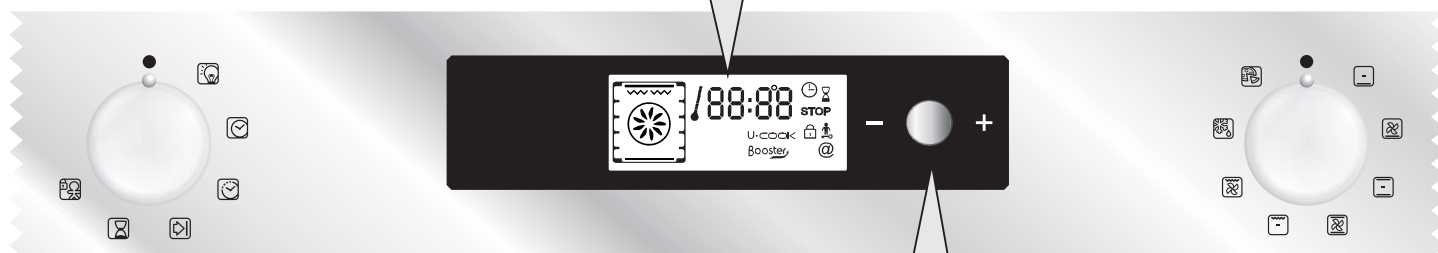
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## 5. DESCRIPTION OF THE DISPLAY

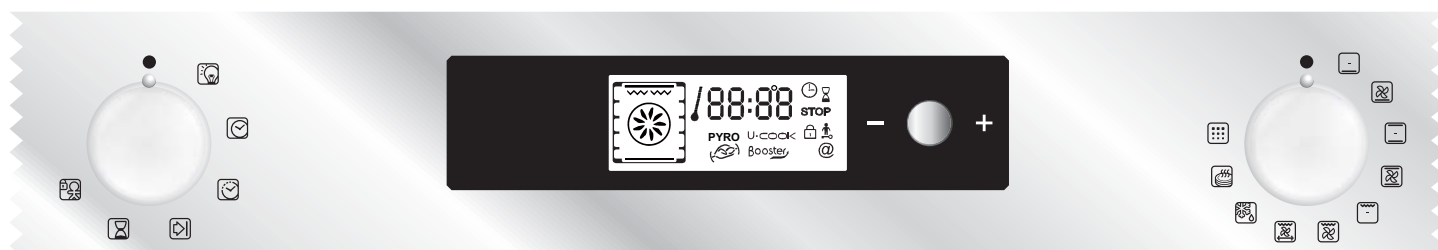
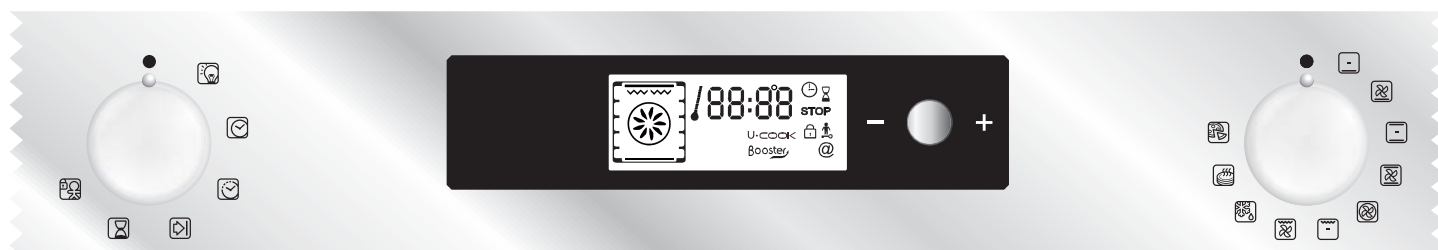
Display panel : time, programming of cooking mode, indicator lights, cooking temperature function and shelf positioning



### BUTTON FOR REGULATION - + AND CONFIRMATION

 **Settings:** temperature, programming cooking and end of cooking time - Regulated by turning the button towards “-” or “+”

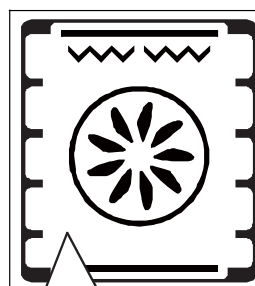
 **To confirm setting:** press the button.



Indicator light:  
rising temperature

Clock /  
Programmation /  
Cooking temperature

Programme symbol display: cooking  
Time Cooking timer Cooking end



Oven functioning display  
and recommended level  
position

Turnspit

Booster display:  
Pre-heating

Indicator light  
Child safety device

Indicator light  
Closing of the oven door

## 5.1 BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

### •PRELIMINARY CLEANING

- Clean the oven before using for the first time:
- Wipe over external surfaces with a damp soft cloth.
- Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.
- Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness. Ensure that the room is well ventilated while this is being done.

### •THINGS TO REMEMBER

#### Confirmation of operation on timer

Modification must be confirmed by pressing the button.

#### Stopping the oven:

This may be necessary if you have input an incorrect instruction.

To stop the oven .... turn back the function selector knob to the Stop Position.

#### Child safety device:

To lock the oven controls, select the child safety device. Refer to the section entitled "Programming - The child safety device".

#### The cooling fan :

This protects the control panel and electronics from heat damage.

It begins and then stops automatically even when the oven is switched off.

#### Oven lighting :

By turning to the light symbol, you can switch on the oven light when it is not in use.

When the oven is in use, the light stays on during all of the oven functions and when the door is opened.

### •CLOCK SETTING

When the oven is connected to the electricity supply or after a long power cut, the clock must be re-set.

#### To set the clock :

- 1- Turn the control knob to the "Clock" symbol :
- 2- Set the clock with the central button by turning to the "-" or "+",
- 3- Turn back the control knob to the STOP position.



## 5.2 HOW TO USE THE OVEN

### •THE MANUAL MODE

The cooking methods suggested in manual mode are set out in the table below. A temperature is also suggested for each cooking method. This can be modified within a pre-determined range.

| Function Mode according to the oven model | Pre-set Temperature °C | Pre-determined Temperature °C | Function Booster* |
|-------------------------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------|
| Bottom + Fan                              | 210                    | 50-220                        | Booster           |
| Bottom                                    | 160                    | 50-220                        | Booster           |
| Bottom + Top                              | 220                    | 50-240                        |                   |
| Bottom + Top + Fan                        | 210                    | 50-230                        |                   |
| Ring + Fan                                | 180                    | 50-230                        |                   |
| Grill                                     | L2                     | L1-L3                         |                   |
| Grill + Fan                               | 190                    | 50-200                        | Booster           |
| Grill + Turnspit + Fan                    | 240                    | 180-240                       | Booster           |
| Defrost                                   | 40                     | No                            |                   |
| Keep Warm                                 | 60                     | No                            |                   |
| Pizza **                                  | 230                    | 230                           |                   |
| *Booster: rapid temperature raised        |                        |                               |                   |
| **Oven must have this function            |                        |                               |                   |

1- Turn the oven selector knob to the function required to the cooking. The heating elements in operation for the selected cooking method are displayed.

2- The appropriate temperature according to the cooking method selected is displayed. It can be modified within a pre-determined range - see the table above.

To modify the temperature setting, turn the central button and on the timer confirm the setting by pressing the same button.

... the temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.

The oven will start cooking and will start to heat up.

The indicator light flashes until the selected temperature has been reached. An audible signal sounds at the end of this operation and the indicator light becomes fixed.

3- A cooking time and an end of cooking time can be programmed by turning the programme selector knob to "cooking time" or "end of cooking time".

The "cooking time" or "end of cooking time" display starts flashing. Using the central button, modify the settings as required and on the timer confirm.

When you have done this, do not forget to turn the programme selector knob back to "stop position" to confirm the new setting.

**For more details about programming, refer to the chapter 5.3 entitled PROGRAMMATION.**

4- At the end of the cooking cycle, turn the function selector knob back to "stop position".

The indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.

### •COOKING MODE

All cooking should be carried out with the door closed.



**BOTTOM + FAN** - The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.



**BOTTOM** - Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat and radiation from below.



**BOTTOM + TOP** - Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking. When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.



**BOTTOM + TOP + FAN** - Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven. We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.



**RING + FAN** - Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the circular heating element, which circulates hot air throughout the oven. Its definition is the same as that of the Fan Cooking method.



**GRILL** - Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.



**GRILL + FAN** - The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf.

By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.



**GRILL + TURNSPIT + FAN** - The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat. No pre-heating is required for rotisserie cooking.



**DEFROST** - When the dial is set to this position. The fan circulates hot air around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered. The temperature is preset in 40°C constant, no regulation is possible.

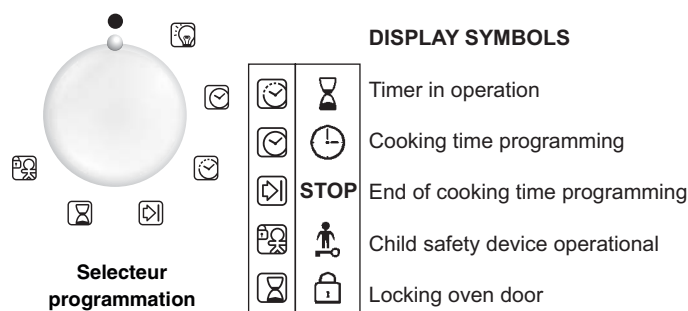


**KEEP WARM** - This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level. The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.



**PIZZA** - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

## 5.3 THE PROGRAMMATION



### THE TIMER:

The timer works independently of the oven and has no effect on the heating elements. It is simply a reminder.

- Turn the knob to the Timer position. The Timer symbol will appear. The digits 00:00 will appear on the display.
- The minutes will then flash, turn the central button to the required number of minutes and confirm by pressing the same button.
- The hours will flash, turn the central button to the required number of hours and confirm by pressing the same button.
- Turn the knob back to the Stop position.

When the time is up, the cooking time will disappear. An audible signal will sound for 15 seconds and the Timer display will flash (to stop it before the 15 seconds are up, just press the central button).

### PROGRAMMING THE COOKING TIME:

Various recipes are pre-programmed with a cooking time. In Manual mode, Defrosting or Keep warm Mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the Cooking time position. The Cooking time symbol will appear. A pre-programmed cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other functions of the oven.
- With the minutes flashing, turn the central button to the required number of minutes confirm by pressing the same button.
- With the hours flashing, turn the central button to the required number of hours and confirm by pressing the same button.
- Turn the programme selector knob back to the Stop position to confirm the new cooking time.

When the time is up, the cooking time will disappear from the display. An audible signal will sound for 15 seconds and the Cooking time and STOP symbols will flash.

- Turn the programme function knob back to Stop. If you do not do this, the Cooking time and STOP symbols will continue flashing.

### PROGRAMMING THE END OF COOKING TIME:

Various recipes are pre-programmed with a cooking time and therefore with an end of cooking time. In Manual Mode, Defrosting or Keep warm mode can be pre-set, if required.

- Turn the knob to the End of cooking position. The STOP symbol will appear. A pre-programmed end of cooking time for the various recipes will appear, or 00:00 for other oven functions or the time of day will be shown.
- Turn the programme selector knob to confirm the end time.
- The minutes will flash. Turn the central button to indicate the required number of minutes, and confirm your choice by pressing the same button.
- The hours will then flash. Turn the central button to indicate the required number of hours, and confirm your choice by pressing the same button.

NB : With a delayed start, the end of programme time will appear on the display with the "Cooking time" and "STOP" symbols, and only the function Recipe mode of the oven remains.

The oven automatically calculates the start time (end time minus cooking time).

At the end of the cycle the oven switches itself off automatically. For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "Cooking time" and STOP symbols will flash.

- Turn the function selector knob to Stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing.

## 5.4 COOKING TIPS

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke.

Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.

Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

### GRILLS

#### • Before loading the grill:

Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper. This improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.

Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seize better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush. Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).

#### • During cooking:

Never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

### BAKING

Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with greaseproof paper or aluminium foil.

Caution: The correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food.

#### **Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking:**

Soufflés, brioches, sponge cakes, etc. will tend to fall. You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

## 5.5 ADJUSTING THE DISPLAY CONTRAST

The display contrast can be adjusted at any time.

The default setting is "C5". To adjust the setting, carry out the following:

- Turn the programme selector to "Light" and the function selector to "0". Press in the central key for 3 seconds and "CX" will appear on the display (where X = the contrast level).

Turn the central key to adjust the contrast setting. The settings go from 1 to 9. Confirm the new setting by pressing the central key for 3 seconds.

## 6. PYROLYTIC CYCLE



PYRO - The oven takes care of the entire inside oven cleaning  
-Two choices are possible ECO, SUPER

*\*\*Oven must have this function*

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser which starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock.

The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

**NOTE :** If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

**TWO PYROLYTIC CYCLE** are pre-set.

. **ECO PYROCLEAN** : Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 65 minutes.

. **SUPER PYROCLEAN** : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

**Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven !**

**Tip :** Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

**Before carrying out a Pyrolytic cycle :**

- **Remove all accessories from the oven :** They cannot withstand the high temperatures and would be damaged by pyrolytic temperatures.
- Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.
- Close the oven door.

**Using the pyrolytic cycle :**

1- Turn the function selector knob to "Pyrolytic Mode". "PYRO" will appear on screen. ECO mode flashes.

**Remember :** ECO - cycle of 65 minutes - moderately stained oven  
SUP - cycle of 90 minutes - heavily stained oven

2- By using the central button select the required Pyrolytic mode, according to the degree of staining : **ECO or SUP**.

- Your choice is confirmed after 3 seconds...

The oven starts the pyrolytic cycle. The pyrolytic mode selected flashes and the "time" and "stop" indicator lights will appear.

During the pyrolytic cycle, the locking oven door appears, it indicates that the door is locked. The cooling fan will operate.

The indicator light flashes until the temperature required is not reached and then it becomes fixed.

*\* The start of the pyrolytic cycle can be delayed by selecting an end of time. Turn the programming control knob to the end of time and set the end of time required.*

**At the end of the pyrolytic cycle** the oven will automatically switch off.

For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the "time" and "Stop" indicator lights will flash.

• Turn the function knob to stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing. The symbol "Pyro" disappears on the Timer, the pyrolytic mode. The oven door will remain locked until the temperature is high. So, as the locking oven door is light, the oven can not be opened.

The cooling fan does not switch itself off until the temperature of the oven components is reasonable.

At the end of the cycle, the indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.

Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

## 7. CHILD SAFETY

This function is essential, especially when children are around. It prevents children from switching the oven on or altering the preset programmes.

This safety system locks the oven control panel while it is operating.

There are two levels of safety :

**LEVEL 1 :** Locking selector control knob and the central button.

- To activate : Turn the programming control knob to child safety.
- Action : The control knobs are inactive\*.
- To deactivate : Turn the programming control knob to 0.

**LEVEL 2 :** Locking function selector knobs

- To activate : Turn the function selector knob to child safety and keep the central button pressed in for 3 seconds.
- Action : All the controls are inactive\*.
- To deactivate : the same procedure as for activating. Turn the function selector knob to child safety and keep the central button Pressed in for 3 seconds.

**\*Note :** In all cases, for reasons of safety, even when the controls are locked, the oven can be switched off by turning the selector knob to 0.

## 1. AVVERTENZE GENERALI

Per utilizzare in modo ottimale il forno, è consigliabile leggere con attenzione queste istruzioni e conservarle in un luogo sicuro in modo da poterle consultare in caso di bisogno. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio, come sacchetti di plastica, polistirolo e chiodi fuori della portata dei bambini perché potrebbero essere pericolosi.

**Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.**

**NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.**

### 1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Tutti i componenti di questo elettrodomestico destinati a venire a contatto con gli alimenti

**CE** sono conformi che le disposizioni della Direttiva CEE 89/109. Il forno è conforme alle Direttive europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite dalle direttive 2006/95/CE e 2004/108/CE e successive modifiche.

### 1.2 SUGGERIMENTI SULLA SICUREZZA

•Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso.

•Tutti i componenti accessibili e gli elementi riscaldanti si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccarli.

•Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti a un uso improprio, errato o irragionevole del forno. Durante l'uso di elettrodomestici elettrici, è indispensabile attenersi ad alcune semplici regole di base:

-Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa a muro

-Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi

-Non utilizzare il forno con i piedi scalzi

- È generalmente sconsigliabile utilizzare adattatori, basette di alimentazione o prolunghie.

- Se il forno si guasta o uno degli interruttori risulta difettoso, spegnerlo immediatamente e non utilizzarlo.

•Sostituire immediatamente il cavo di alimentazione se danneggiato. Attenersi alle seguenti istruzioni per sostituire il cavo di alimentazione. Rimuovere il cavo di alimentazione difettoso e sostituirlo con uno dei seguenti modelli: H05RR-F, H05VV-F o H05V2V2-F. Verificare che le specifiche elettriche del cavo di alimentazione corrispondano a quelle del forno. Fare sostituire il cavo di alimentazione da un tecnico qualificato. Verificare che il cavo di messa a terra (giallo/verde) sia 10 mm più lungo del cavo di alimentazione. Rivolgersi solo a centri di assistenza autorizzati e verificare che vengano utilizzate solo parti di ricambio originali. Il produttore non è in grado di garantire la sicurezza del forno in caso di mancata osservanza delle istruzioni indicate in precedenza.

•Il forno ha le caratteristiche tecniche descritte in questo documento e non deve essere in alcun modo modificato.

•Non utilizzare mai vapore o getti ad alta pressione per pulire il forno.

•Non conservare materiale infiammabile nel forno perché potrebbe incendiarsi nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso.

•Non esercitare pressione sullo sportello del forno e impedire ai bambini di sedervisi sopra.

•Utilizzare sempre guanti per inserire e rimuovere le pietanze nel/dal forno.

•Il forno non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che non ne conoscono il funzionamento, salvo nei casi in cui vengano controllati o abbiano ricevuto istruzioni dalla persona responsabile della loro sicurezza.

•Supervisionare sempre i bambini e impedire loro di giocare con il forno.

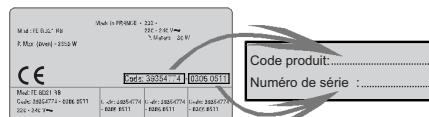
## 1.3 RACCOMANDAZIONI

•Dopo l'uso, sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenerlo perfettamente pulito.

•Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.

•Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. È generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa.

Targhetta identificativa



•Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

## 1.4 INSTALLAZIONE

Il produttore non è obbligato a occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza necessari per correggere problemi dovuti a un'errata installazione non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti a un'errata installazione. L'unità della cucina in cui viene installato il forno deve essere fabbricato in un materiale in grado di tollerare una temperatura di almeno 70°C.

**Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro.**

Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

## 1.5 COLLEGAMENTI ELETTRICI

**FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI A UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.**

La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

### COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione, che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare: - la tensione di alimentazione indicata sul misuratore, - l'impostazione del sezionatore. Il filo di messa a terra (giallo/verde) collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

### Attenzione:

•Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica a un elettricista qualificato.

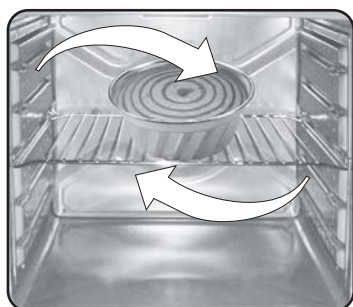
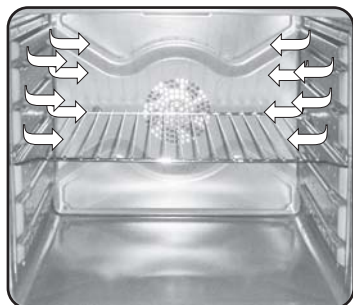
•Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento a una messa a terra con una continuità difettosa.

**Nota:** poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato.

**Cavo di alimentazione:** il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

## 2. TECNOLOGIA PRO/EXP'R (A SECONDA DEI MODELLI)

Questi forni presentano una funzione tipica dei modelli professionali, frutto delle tecnologie innovative e della vasta esperienza acquisita da Candy Hoover Group in questo settore. Il sistema di ventilazione laterale con getti multipli diffonde microflussi di aria calda in direzione degli alimenti, avvolgendoli completamente. Ciò garantisce una cottura più uniforme delle pietanze, riduce la perdita di acqua dai cibi e consente di cucinare più pietanze a temperature diverse.



### 2.1 ACCESSORI DEL FORNO (A SECONDA DEI MODELLI)

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario pulire tutti gli accessori, lavandoli con una spugna bagnata, sciacquandoli e asciugandoli.

**La griglia può sostenere teglie e piatti**



**La leccarda serve a raccogliere i residui che sgocciolano durante la cottura di alimenti con il grill.**



Non utilizzare la vaschetta di gocciolamento come teglia per gli arrosti perché i depositi di grasso possono disperdersi rapidamente all'interno del forno e causare la produzione di un fumo eccessivo.

La **piastra per pizza**, che consente di cucinare pizze più croccanti, è munita di una base e di uno stendipizza.

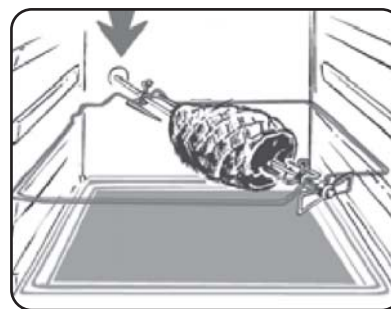


La **teglia per i dolci** deve essere collocata sul vassoio e può essere utilizzata per cucinare pasticcini, come bignè, biscotti, meringhe, ecc.... Non collocare mai la teglia per i dolci direttamente sul ripiano inferiore del forno.



### 2.2 GIRARROSTO (A SECONDA DEI MODELLI)

Non è necessario pre-riscaldare il forno per utilizzare il girarrosto. Tenere lo sportello del forno chiuso durante la cottura. I consumi del forno sono inferiori al 90-95% di quelli tradizionali.



Rimuovere tutti gli accessori inutilizzati dal forno mentre è in uso.

### 2.3 LED VISION (A SECONDA DEI MODELLI)

Questo sistema di illuminazione sostituisce le "lampadine" tradizionali. I 14 LED (sui modelli non pirolitici) o i 10 LED ad alta potenza (sui modelli pirolitici) sono integrati direttamente nello sportello. Questi LED producono una luce bianca di alta qualità che consente di vedere bene tutti i ripiani all'interno del forno senza ombre. I LED si spengono durante l'apertura della porta (solo per forni pirolitici).

#### Vantaggi:

Oltre a garantire una buona visibilità all'interno del forno, questo sistema è più resistente rispetto alle lampadine tradizionali, richiede una minore manutenzione e consuma meno dei sistemi tradizionali.

- Ottima visibilità
- Illuminazione di lunga durata
- Consumi ultra-ridotti, Consuma il 95% in meno rispetto ai sistemi tradizionali

«Elettrodomestico con luci LED bianche di classe 1M, conforme a IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente allo standard EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); emissione luminosa massima pari a 459 nm < 150uW.



### 3. PULIZIA DEL FORNO 4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare operazioni di pulizia manuali.
- Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.
- Utilizzare solo acqua e sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).
- Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina.
- Non utilizzare vapore per la pulizia.

#### PARTI IN VETRO

È consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

\*Non utilizzare mai detergenti abrasivi o oggetti appuntiti perché potrebbero graffiare la superficie in vetro o frantumarla.

#### GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

#### ACCESSORI

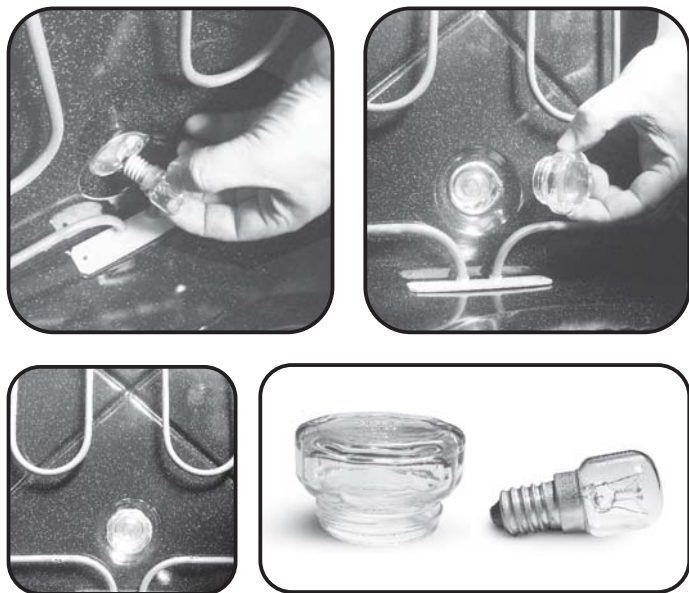
Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli. Evitare di usare detergenti abrasivi.

#### VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore. Lavare e sciacquare la vaschetta in acqua calda utilizzando una spugna e del detergente per piatti. Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

#### LUCE DEL FORNO

Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica prima di pulire o sostituire la lampadina. La lampadina e la sua copertura sono fabbricati in materiale plastico resistente alle temperature elevate.



#### Caratteristiche della lampadina:

230 VCA 25W E 14, temperatura di base 300°C. Per sostituire una lampadina difettosa:

- Allentare la copertura in vetro.
- Svitare la lampadina.
- Sostituirla con una nuova dello stesso modello (vedere le caratteristiche descritte in precedenza).
- Dopo aver sostituito la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.

### 4. ASSISTENZA TECNICA

Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

#### Se il forno non funziona, è consigliabile:

- Controllare che il forno sia correttamente collegato all'alimentazione elettrica.

#### Se non è possibile individuare la causa del guasto:

- Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica, non toccarlo e rivolgersi all'assistenza tecnica.

Prima di chiamare il centro di assistenza, ricordarsi di prendere nota del numero di serie riportato sulla targhetta identificativa.

Il forno viene fornito con un certificato di garanzia che ne garantisce la riparazione gratuita presso un centro di assistenza durante il periodo di validità della garanzia.



Il forno è marcato in conformità con la Direttiva europea 2002/96/CE relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (WEEE). Uno smaltimento corretto del prodotto evita di causare danni all'ambiente e alla salute umana. Il simbolo riportato sul prodotto indica che non può essere smaltito come normale rifiuto domestico.

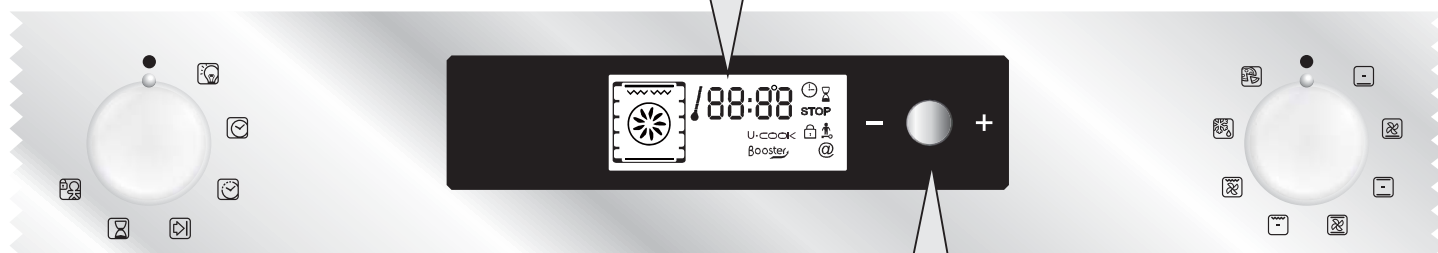


Il forno deve essere invece consegnato a un centro di raccolta specializzato nello smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate.

Questo elettrodomestico deve essere smaltito in conformità con i regolamenti locali in materia di smaltimento di rifiuti. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio locale responsabile, al servizio di raccolta di rifiuti locali o al punto vendita presso cui è stato acquistato.

## 5. DESCRIZIONE DEL DISPLAY

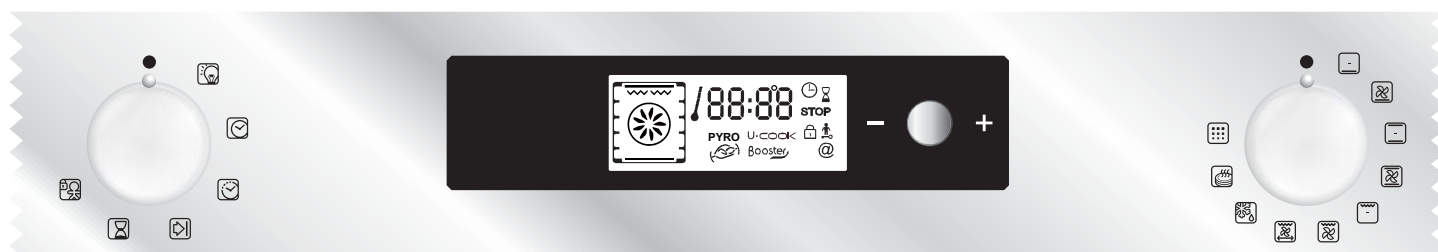
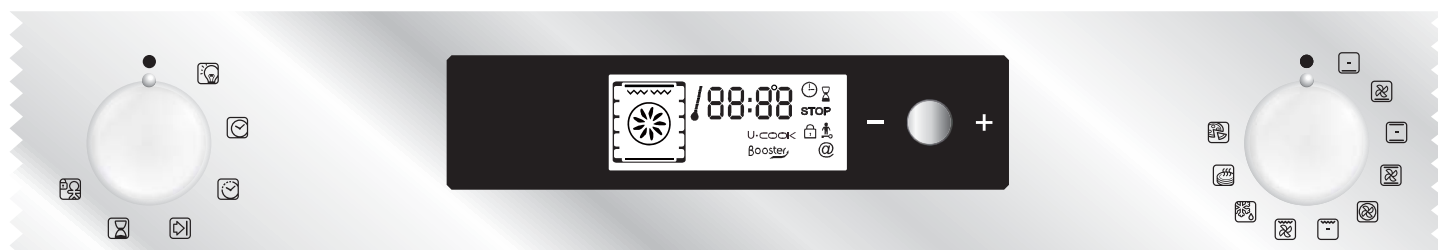
Display: orario, programmazione della modalità di cottura, indicatori luminosi, temperatura di cottura e posizionamento delle mensole.



**PULSANTE PER REGOLARE - + CONFERMARE**

**Impostazioni:** temperatura, programmazione del ciclo di cottura e della fine del ciclo di cottura, regolabile ruotando il selettore verso “-” oppure “+”

**Per confermare l'impostazione:** premere il pulsante



Indicatore luminoso:  
incremento della temperatura

Orologio /  
Programmazione /  
Temperatura di cottura

Simbolo programma: cottura

Tempo Timer fine del ciclo di cottura

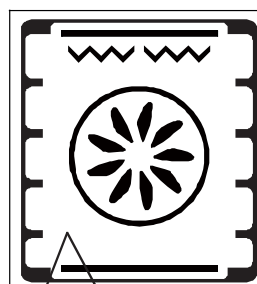
Indicatore luminoso  
Dispositivo di protezione del forno

Stato operativo del forno  
e livello consigliato

Girarrosto

Display Booster  
Pre-riscaldamento

Indicatore luminoso  
Chiusura sportello forno



## 5.1 PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA

### PULIZIA PRELIMINARE

- Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta:
- Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.
- Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda.
- Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora per rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi. Verificare che la cucina sia ben ventilata durante l'esecuzione di queste operazioni.

### PROMEMORIA

**Controllare che il timer funzioni correttamente**

Premere il pulsante del timer per verificare che funzioni.

### Arresto del forno

Può essere necessario effettuare questa informazione se si seleziona un comando errato. Per arrestare il forno, ruotare all'indietro il selettore e portarlo in posizione di arresto.

### Blocco dei comandi

Per bloccare i comandi del forno, selezionare il dispositivo di protezione del calore. Per ulteriori informazioni, consultare la sezione intitolata "Programmazione del dispositivo di sicurezza".

### Ventola di raffreddamento

Lo scopo della ventola è proteggere il pannello di controllo e l'elettronica dal calore. La ventola si avvia automaticamente e si arresta al momento in cui viene spento il forno.

### Luce del forno

Ruotando il selettore della luce, è possibile spegnere la luce del forno quando questo non è in uso. La luce è sempre accesa quando il forno è in uso e si accende quando si apre lo sportello.

### •IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio deve sempre essere reimpostato quando si collega il forno all'alimentazione elettrica o dopo un'interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica.

### Per impostare l'orologio

- 1- Ruotare il selettore dei comandi e impostarlo sul simbolo dell'orologio;
- 2- utilizzare il pulsante centrale per impostare l'orologio e ruotare la manopola in direzione "-" o "+";
- 3- riportare la manopola di comando in posizione di ARRESTO.



## 5.2 COME UTILIZZARE IL FORNO

### •MODALITÀ MANUALE

I metodi di cottura consigliati per la modalità manuale sono descritti nella seguente tabella, che riporta anche la temperatura consigliata per ciascun metodo di cottura. La temperatura può tuttavia essere impostata su qualsiasi valore compreso entro l'intervallo indicato.

| Function Mode according to the oven model | Pre-set Temperature °C | Pre-determined Temperature °C | Function Booster* |
|-------------------------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------|
| Bottom + Fan                              | 210                    | 50-220                        | Booster           |
| Bottom                                    | 160                    | 50-220                        | Booster           |
| Bottom + Top                              | 220                    | 50-240                        |                   |
| Bottom + Top + Fan                        | 210                    | 50-230                        |                   |
| Ring + Fan                                | 180                    | 50-230                        |                   |
| Grill                                     | L2                     | L1-L3                         |                   |
| Grill + Fan                               | 190                    | 50-200                        | Booster           |
| Grill + Turnspit + Fan                    | 240                    | 180-240                       | Booster           |
| Defrost                                   | 40                     | No                            |                   |
| Keep Warm                                 | 60                     | No                            |                   |
| Pizza                                     | **                     | 230                           |                   |
| *Booster: rapid temperature raised        |                        |                               |                   |
| **Oven must have this function            |                        |                               |                   |

1-Ruotare il selettore del forno impostandolo sulla funzione di cottura desiderata. Vengono visualizzati gli elementi di riscaldamento che verranno utilizzati per il metodo di cottura scelto.

2-Viene quindi visualizzata la temperatura appropriata per il metodo di cottura selezionato. La temperatura può tuttavia essere impostata su qualsiasi valore compreso entro l'intervallo indicato (vedere la tabella precedente). Per modificare la temperatura, ruotare il pulsante centrale e premerlo appena il timer visualizza la temperatura corretta. La temperatura visualizzata sul display è fissa, ma può comunque essere modificata in fase di cottura. Il forno avvia il ciclo di cottura e inizia a riscaldarsi. L'indicatore luminoso lampeggia fino al raggiungimento della temperatura selezionata. Al termine dell'operazione, il forno emette un avviso acustico e l'indicatore luminoso si accende fisso.

3-Per programmare il tempo di cottura e l'ora di fine del ciclo di cottura, è sufficiente ruotare il selettore dei programmi e posizionarlo sul "tempo di cottura" o "l'ora di fine del ciclo di cottura" desiderati. L'icona del "tempo di cottura" o "dell'ora di fine del ciclo di cottura" inizia a lampeggiare. Utilizzare il pulsante centrale per modificare le impostazioni e controllare che il timer visualizzi i tempi desiderati. Dopo aver effettuato queste operazioni, riportare il selettore in posizione di "arresto" per confermare la nuova impostazione.

**Per ulteriori informazioni sulla programmazione, fare riferimento al Capitolo 5.3 - PROGRAMMAZIONE.**

4 - Al termine del ciclo di cottura, riportare il selettore delle funzioni in posizione di arresto. L'indicatore luminoso inizia nuovamente a lampeggiare e continua a rimanere acceso anche dopo che il forno è stato spento, fino a quando la temperatura non si abbassa a sufficienza.

### •MODALITÀ DI COTTURA



**ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE** In questa modalità viene utilizzato l'elemento inferiore. Questa modalità è ideale per cuocere tutti i piatti a base di pasta; ad esempio flan, quiche, paté e qualsiasi pietanza che richieda più calore e irradiazione dal basso.

Tenere sempre lo sportello del forno chiuso durante la cottura.



**ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + VENTOLA** - L'uso combinato dell'elemento riscaldante inferiore e della ventola è ideale per la cottura di torte di frutta, crostate, quiche e dolci.



**ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE** - In questa modalità di cottura vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello inferiore e superiore. Questo metodo è ideale per gli arrosti e le pietanze più tradizionali, come la carne rossa, il roastbeef, le cosce di agnello, la selvaggina, il pane e le pietanze avvolte in fogli di alluminio.



**ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE + VENTOLA** - In questa modalità vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello superiore e inferiore, ma viene contemporaneamente fatta circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile utilizzare questo metodo per cucinare carne bianca, torte salate, pesce e verdura. Questo metodo assicura una maggiore penetrazione del calore e richiede un tempo di pre-riscaldamento minore. L'uso della ventola consente di cucinare contemporaneamente tipi di alimenti diversi, perché consente di distribuire uniformemente il calore senza il rischio che si mescolino sapori e odori. Quando si cucinano più tipi di alimenti contemporaneamente, è consigliabile incrementare di 10 minuti il tempo di cottura.



**ELEMENTO RISCALDANTE CIRCOLARE + VENTOLA** In questa modalità di cottura vengono contemporaneamente utilizzati gli elementi riscaldanti inferiore, superiore e circolare, che provvede a far circolare aria calda all'interno del forno. Questa modalità di cottura è indicata per le stesse pietanze indicate nella sezione relativa alla cottura con ventola.



**GRILL** In questa modalità di cottura viene utilizzato solo l'elemento riscaldante superiore. Questa modalità di cottura è particolarmente indicata per i piatti grigliati, gli spiedini e i piatti gratinati. Il grill deve essere pre-riscaldato a una temperatura alta per 5 minuti. Per ottenere risultati di cottura ottimali e rendere la carne più succulenta, è consigliabile collocarla a una certa distanza dal grill anche se i tempi di cottura sono più lunghi. I filetti di carne rossa e pesce devono essere collocati direttamente sul ripiano con la vaschetta di gocciolamento posizionata sotto al ripiano inferiore.



**GRILL+ VENTOLA** In questa modalità di cottura viene utilizzato l'elemento riscaldante superiore insieme alla ventola per fare circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile pre-riscaldare il forno solo per le carni rosse, ma non per quelle bianche. Il grill è ideale per le pietanze con un maggiore spessore, come la carne di suino o pollo. Gli alimenti da grigliare devono essere collocati al centro del ripiano intermedio. Collocare la vaschetta di gocciolamento sotto al ripiano per raccogliere l'eventuale grasso che gocciola in fase di cottura. Per ottenere risultati ottimali, non collocare gli alimenti troppo vicino al grill e girare la carne a metà del ciclo di cottura.



**GRILL+ GIRARROSTO+ VENTOLA** - L'uso simultaneo dell'elemento riscaldante superiore e della ventola e del girarrosto consentono di cucinare le pietanze in modo uniforme senza che si secchi e diventi insapore. Il girarrosto è programmato per continuare a ruotare per circa cinque minuti dopo la cottura, in modo da consentire l'uso del calore residuo del forno. Quando si utilizza il girarrosto, non è necessario pre-riscaldare il forno.



**SCONGELAMENTO** Questa modalità si attiva quando si sposta il selettore in questa posizione. La ventola fa circolare aria calda attorno all'alimento congelato e ne consente quindi uno scongelamento rapido senza alcuna alterazione del sapore originale. La temperatura è preimpostata su 40°C e non può essere modificata.

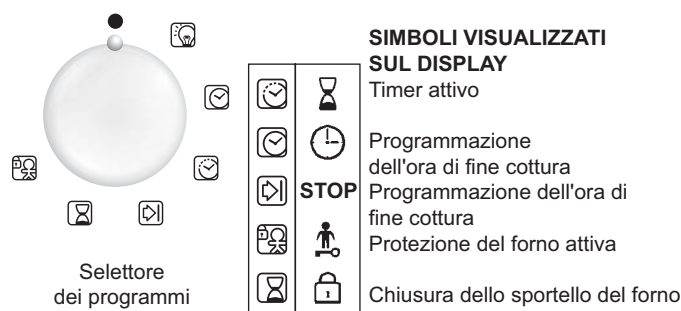


**RISCALDAMENTO** Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso). La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.



**PIZZA** Questa funzione consente di far circolare aria calda all'interno del forno ed è particolarmente indicata per pietanze come pizze o dolci.

## 5.3 PROGRAMMAZIONE



### TIMER:

Il funzionamento del timer è indipendente dal forno e non ha alcun effetto sugli elementi riscaldanti. Il suo scopo è fungere semplicemente da promemoria.

•Spostare la manopola in posizione timer. Sul display vengono visualizzati prima il simbolo del timer, quindi le cifre 00:00.

•Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di minuti desiderato e premere nuovamente il pulsante per confermare.

•Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di ore desiderato, quindi premere nuovamente il pulsante per confermare.

•Spostare la manopola in posizione di arresto. Alla scadenza dell'intervallo impostato, il tempo di cottura scompare dal display. Viene generato un segnale acustico per 15 secondi e l'icona del timer inizia a lampeggiare (per disattivare l'icona prima dell'intervallo di 15 secondi, premere il pulsante centrale).

### PROGRAMMAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA:

Il tempo di cottura è pre-programmato per numerose ricette. Se necessario, è possibile impostare un tempo di cottura in modalità Manuale, Scongellamento o Riscaldamento.

•Spostare la manopola in posizione di cottura. Sul display viene visualizzata l'icona del tempo di cottura. Successivamente, vengono visualizzati il tempo di cottura per le varie ricette oppure 00:00 per le altre funzioni del forno.

•Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di minuti desiderato e premere nuovamente il pulsante per confermare.

•Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale, posizionarlo sul numero di ore desiderato, quindi premere nuovamente il pulsante per confermare.

•Ripartire la manopola in posizione di arresto per confermare il nuovo tempo di cottura. Alla scadenza dell'intervallo impostato, il tempo di cottura scompare dal display. Viene generato un segnale acustico per 15 minuti e i simboli del tempo di cottura e di arresto iniziano a lampeggiare.

•Ripartire la manopola in posizione di arresto. Se non si effettua questa operazione, i simboli del tempo di cottura e di arresto continuano a lampeggiare.

### PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA:

Il tempo di cottura e di fine cottura è pre-programmato per molte ricette. Se necessario, è possibile impostare tempi diversi in modalità Manuale, Scongellamento o Riscaldamento.

•Spostare la manopola in posizione di fine cottura. Viene visualizzato il simbolo di arresto. Vengono visualizzati i tempi di fine cottura per varie ricette oppure 00:00 per le altre funzioni o l'ora del giorno.

•Ruotare il selettore dei programmi per confermare l'ora di fine cottura.

•Appena i minuti iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale e impostarlo sul numero di minuti desiderato, quindi premere nuovamente il pulsante per confermare.

•Appena le ore iniziano a lampeggiare, ruotare il pulsante centrale e impostarlo sul numero di ore desiderato, quindi premere nuovamente il pulsante per confermare. Nota: quando si imposta un avvio differito, l'ora di fine cottura viene visualizzata sul display insieme al simbolo del tempo di cottura e di arresto, ed è possibile selezionare solo la modalità Ricetta. Il forno calcola automaticamente l'ora di inizio e l'ora di fine in base al tempo di cottura, spegnendosi automaticamente al termine del ciclo di cottura. Al termine del ciclo di cottura, viene generato anche un avviso acustico della durata di 15 secondi e sul display iniziano a lampeggiare il simbolo del tempo di cottura e di arresto.

•Ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo in posizione di arresto. Se non si effettua questa operazione, i simboli continuano a lampeggiare sul display.

## 5.4 SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

È consigliabile salare la carne solo al termine della cottura, perché il sale favorisce gli schizzi di grasso, che sporca il forno e produce molto fumo.

I tagli di carne bianca, di maiale, vitello e pesce possono essere inseriti freddi nel forno. Benché questo accorgimento allunghi i tempi di cottura, consente di cuocere meglio la porzione centrale del taglio di carne perché il calore a disposizione più tempo per penetrare nel taglio di carne.

Per cucinare in modo corretto la carne rossa, è indispensabile preriscaldare in modo appropriato il forno.

### GRILL

#### •Prima di utilizzare il grill

Rimuovere la carne dal congelatore qualche ora prima della cottura. Collocare la carne su più strati di carta da cucina per mantenere inalterato il sapore delle pietanze ed evitare che la porzione centrale rimanga cruda. Aggiungere pepe e spezie alla carne prima di grigliarla, ma non aggiungere sale per mantenere la carne più succosa e tenera. Applicare un leggero strato di olio alla carne, preferibilmente con un pennello da cucina largo. Quindi, cospargere altro pepe e spezie (timo, ecc.) sulla carne.

#### •Durante la cottura:

Non perforare mai la carne mentre la si gira, perché ciò provoca la dispersione del sugo e rende la carne più secca.

### COTTURA DI DOLCI

Evitare di usare teglie lucide perché riflettono il calore e possono rovinare la cottura. Se il dolce cuoce troppo rapidamente, coprirlo con carta oleata o carta d'alluminio. Attenzione: applicare la carta d'alluminio in modo che il lato lucido sia rivolto verso il dolce perché altrimenti il calore viene riflesso dalla superficie lucida e non penetra nel dolce.

#### Evitare di aprire lo sportello durante i primi 20-15 minuti

L'apertura dello sportello del forno potrebbe provocare lo "sgonfiamento" di soufflé, brioche, pandispagna, ecc. Per controllare se il dolce è perfettamente cotto, è sufficiente punzecchiare il centro con la lama di un coltello o un ago da maglia in metallo. Se l'ago estratto è asciutto, il dolce è pronto e la cottura può definirsi conclusa. Se l'ago che si estrae dal dolce è umido o se ci sono pezzetti di dolce attaccati, proseguire la cottura, abbassando leggermente la temperatura del forno per evitare che il dolce si bruci.

## 5.5 REGOLAZIONE DEL CONTRASTO DEL DISPLAY

È possibile regolare il contrasto del display in qualsiasi momento. L'impostazione predefinita è "C5". Per regolare il contrasto, attenersi alla seguente procedura:

Ruotare il selettore dei programmi e impostarlo su "Luce", quindi ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo su "O". Premere il pulsante centrale per 3 secondi e attendere che venga visualizzato il messaggio "CX" sul display, dove X è il livello di contrasto. Ruotare il pulsante centrale per regolare il contrasto. È possibile impostare un qualsiasi valore compreso tra 1 e 9. Premere nuovamente il pulsante centrale per 3 secondi per confermare.

## 6. CICLO PIROLITICO



**PYRO** È possibile configurare il forno in modo che esegua automaticamente la pulizia. Le due opzioni disponibili sono ECO e SUPER.

*\*\*L'opzione può essere configurata solo sui forni dotati di tale funzione*

Il forno è dotato di un sistema di pulizia con pirolizzatore ad alta temperatura che distrugge i residui di cibo. L'operazione viene eseguita automaticamente tramite il programmatore. I fumi risultanti vengono "puliti" perché vengono convogliati attraverso un pirolizzatore che si avvia al momento dell'inizio della cottura. Sullo sportello di questo tipo di forni, viene installata una chiusura di sicurezza a causa del fatto che il pirolizzatore utilizza temperature molto elevate. Il pirolizzatore può essere arrestato in qualsiasi momento, tuttavia non è possibile aprire lo sportello finché non viene visualizzata l'icona della chiusura di sicurezza.

**NOTA:** se il forno è dotato di piastre, non utilizzare il becco a gas o le piastre elettriche mentre il pirolizzatore è in funzione per evitare che le piastre si surriscaldino eccessivamente.

Sono disponibili due **CICLI PIROLITICI** pre-programmati.

•**CICLO PIROLITICO ECO:** questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi ed ha la durata di 65 minuti.

•**CICLO PIROLITICO SUPER:** questo ciclo è indicato per i forni particolarmente sporchi ed ha la durata di 90 minuti.

**Non utilizzare detergenti commerciali per pulire forni pirolitici.**

**Suggerimento:** l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine della cottura consente di sfruttare il calore residuo al termine del ciclo di cottura e di risparmiare energia.

**Prima di eseguire un ciclo pirolitico:**

•**Rimuovere tutti gli accessori dal forno** perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico.

•Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per rimuovere. Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.

•Chiudere lo sportello del forno.

**Utilizzo del ciclo pirolitico:**

1- Ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo sulla "modalità pirolitica". Sul display viene visualizzato il messaggio "PYRO". L'icona della modalità ECO inizia a lampeggiare. Promemoria: ECO ciclo di 65 minuti, indicato per forni moderatamente sporchi.

SUP Ciclo di 90 minuti, indicato per forni molto sporchi

2- Selezionare la modalità pirolitica desiderata con il pulsante centrale, a seconda del grado di sporco: **ECO o SUP**.

•L'opzione selezionata viene confermata dopo 3 secondi. Il forno avvia il ciclo pirolitico. La modalità pirolitica selezionata lampeggia e vengono visualizzate le icone dell'ora e di arresto. Mentre è in corso il ciclo pirolitico, viene visualizzata l'icona dello sportello chiuso a conferma del fatto che lo sportello è bloccato. La ventola è sempre attiva durante il ciclo pirolitico.

L'indicatore luminoso lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura richiesta, quindi si accende fissa.

*\* Per ritardare l'avvio del ciclo pirolitico, è sufficiente selezionare un'ora di fine. Ruotare il selettore dei comandi fino a impostarlo sull'ora di fine e impostare l'ora di fine desiderata.*

**Al termine del ciclo pirolitico**, il forno si spegne automaticamente. Il forno emette un avviso acustico per 15 secondi a conferma della fine del ciclo e contemporaneamente le icone del tempo e di arresto iniziano a lampeggiare.

•Ruotare il selettore delle funzioni per terminare il ciclo pirolitico. Se non si effettua questa operazione, le icone continuano a lampeggiare. Il simbolo "Piro" scompare e viene visualizzata l'icona del timer. Tuttavia, lo sportello del forno continua a rimanere bloccata finché la temperatura non si abbassa. Appena si accende l'indicatore luminoso dello sportello, è possibile aprirlo.

The ventola di raffreddamento si spegne solo al momento in cui la temperatura dei componenti del forno è sufficientemente bassa.

Al termine del ciclo, l'indicatore luminoso inizia nuovamente a lampeggiare, rimane acceso dopo lo spegnimento del forno e si spegne solo al momento in cui la temperatura interna del forno è abbastanza bassa.

La pirolisi lascia un residuo di colore biancastro sulle pareti del forno. Attendere che il forno si sia completamente raffreddato prima di rimuovere tali residui con una spugna umida.

## 7. DISPOSITIVO DI PROTEZIONE

Questa funzione deve sempre essere attivata se nell'abitazione ci sono dei bambini, perché impedisce loro di accendere il forno o di modificare i programmi pre-impostati. Questa funzione di sicurezza impedisce l'uso del pannello di controllo mentre il forno è in funzione.

È possibile impostare due livelli di sicurezza:

**LIVELLO 1 :** blocco del selettore dei comandi e il pulsante centrale.

•Per attivare la funzione: ruotare il selettore dei comandi e impostarlo sulla funzione di protezione.

•Risultato: i selettori vengono disattivati\*.

•Per disattivare la funzione: ruotare il selettore dei comandi e impostarlo su 0.

•**LIVELLO 2 :** blocco dei selettori delle funzioni.

•Per attivare la funzione: ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo sulla funzione di sicurezza, quindi premere e tenere premuto il pulsante per 3 secondi.

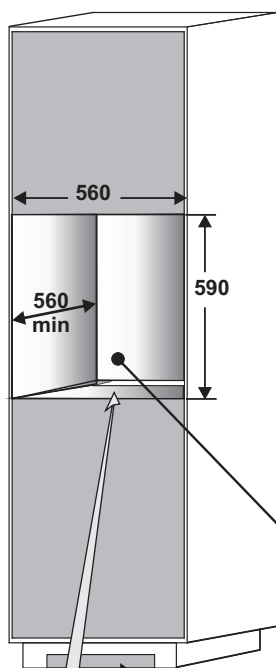
•Risultato: tutti i comandi vengono disattivati\*.

•Per disattivare la funzione: effettuare le operazioni descritte per la procedura di attivazione. Ruotare il selettore delle funzioni e impostarlo sulla funzione di protezione, quindi premere e tenere premuto il pulsante centrale per 3 secondi.

**\*Nota :** per motivi di sicurezza, anche se tutti i comandi sono bloccati, è comunque spegnere il forno impostando il selettore su 0.

## INSTALLATION DU FOUR

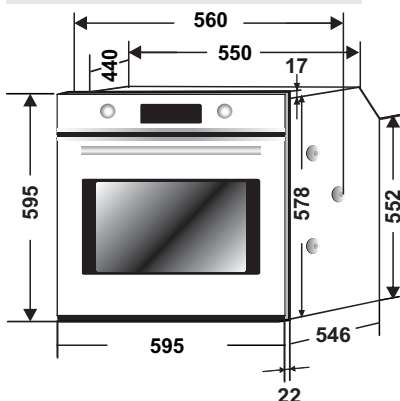
FR



FR Four en colonne (dimensions en mm)

GB Oven in column (dimensions mm)

IT Forno in colonna (dimensioni in mm)



FR Si le meuble est équipé d'un fond à l'arrière : prévoir une ouverture pour le passage du câble d'alimentation.

GB If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

FR Ouverture 500 x 10

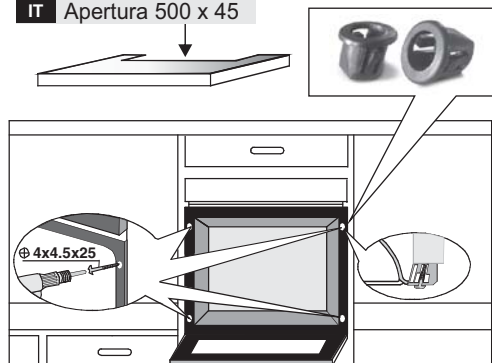
GB Opening 500 x 10

IT Apertura 500 x 10

FR Ouverture 500 x 45

GB Opening 500 x 45

IT Apertura 500 x 45



FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

## INSTALLATION

GB

## INSTALLAZIONE

IT

### ATTENTION !

Un Serrage excessif des vis de fixation peut entraîner une obstruction de la ventilation sur les deux côtés du produit. **Assurez-vous qu'un espace de 2 mm est toujours présent après installation dans le meuble.**

### ATTENTION !

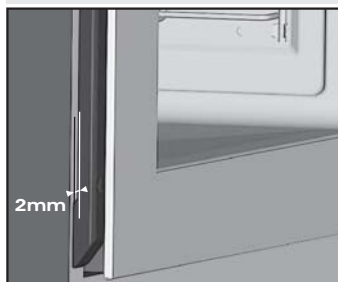
Applying torque more than needed to fix the screws can close the ventilation channels on both sides. **Please be sure that, these ventilation channels are 2mm open after installation to furniture.**

### ATTENZIONE!

L'applicazione di una coppia di serraggio superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati.

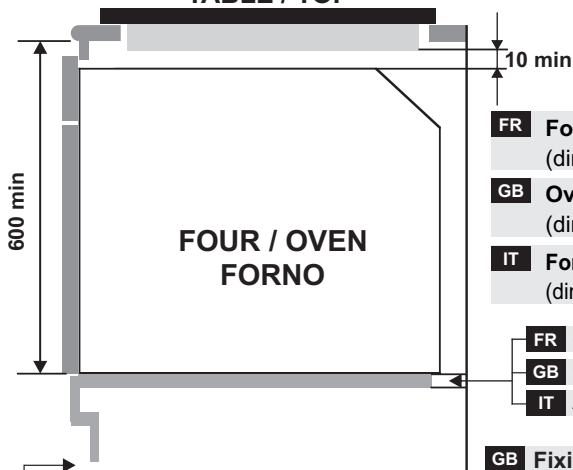
**Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione nel mobile.**

Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.



IT Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.

### TABLE / TOP



FR Four enchâssé sous plan de travail (dimensions en mm)

GB Oven fitted under worktop (dimensions mm)

IT Forno installato sotto il piano di lavoro (dimensioni mm)

FR Ouverture 560 x 45

GB Opening 560 x 45

IT Apertura 560 x 45

### GB Fixing in the location

Inside the oven there is a bag with four fixing screws.

### Fixing:

When the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side.

Use the screws provided to fix the oven.

### IT Fissaggio in nicchia

Dentro al forno, c'è una busta con quattro viti di fissaggio.

### Fissaggio:

Quando la porta forno è aperta, i fori di fissaggio sono accessibili e si trovano sui montanti laterali.

Utilizzare le viti fornite per fissare il forno.